Edgardo Civallero

Yerba mate en el Quito colonial

Yerba mate en el Quito colonial

[Palabras ancladas – Eslabón 20]

Edgardo Civallero

Una versión resumida de este texto fue publicada como "Eslabón 20" de la columna "Palabras ancladas", en la revista *Fuentes. Revista de la Biblioteca y Archivo Histórico de la Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia* (vol. 14, nº 64, enero-febrero de 2020).

© Edgardo Civallero, 2020.
Distribuido como *pre-print* bajo licencia Creative Commons by-nc-nd 4.0
"Bibliotecario". https://www.bibliotecario.org/

Yerba mate en el Quito colonial

La infusión conocida como "mate", popular especialmente en el ámbito rioplatense, tiene sus orígenes en el área ocupada por el actual Paraguay. Los distintos pueblos de habla guaraní bebían el té del arbusto conocido como *caá* o *ka'a* (yerba mate, *Ilex paraguariensis*) desde tiempos inmemoriales. Los colonizadores españoles la llamaron "yerba [hierba] del Paraguay" y, mucho más tarde, terminó siendo conocida como "mate" por beberse, tradicionalmente, en un recipiente hecho de un tipo particular de calabaza (o "mate", del quechua *mati*).

Los cronistas hispanos no prestaron demasiada atención a ese producto hasta principios del siglo XVII. Una de las primeras menciones, referida por Antonio de León Pinelo en su opúsculo *Qvestion moral. Si el Chocolate quebranta el ayuno Eclesiastico. Tratase de otras bebidas i confecciones que vsan en varias Provincias* (Madrid, 1636), pertenece a un manuscrito (hoy perdido) del médico salmantino Antonio León Cornejo, *De las plantas de la India Occidental*, producido hacia 1625.

Tiempo después comenzarían a aparecer muchas más descripciones del uso de la yerba mate en distintos lugares de la geografía latinoamericana, algunos de ellos inesperados. Pues si bien el empleo de la infusión suele asociarse al antiguo Virreinato del Río de la Plata, en realidad su consumo, ávido, estuvo extendido por toda América del Sur. Incluso en lugares en donde en la actualidad no se la recuerda.

Como Quito, Ecuador.

La prueba no quedó tan reflejada en los escritos de los autores locales (que probablemente considerarían el consumo de mate como una acción cotidiana que no era digna de mención) como en los de los viajeros extranjeros que visitaban el Nuevo Mundo. Especialmente durante la Ilustración, un periodo en el que los viajes de exploración se volvieron muy populares, junto a la publicación de diarios, informes y reportes de esos europeos que recorrían tierras ignotas y describían lo que allí veían.

Sobre el uso del mate en el Quito colonial se compilan, en los siguientes párrafos, tres citas (dos del siglo XVIII y una de inicios del siglo XIX) sospechosamente similares entre sí en cuanto a la descripción del proceso del "cebado" del mate y a su valoración. Tan similares que podría señalarse que han sido copiadas de un mismo original, y sugerirían que algunos supuestos "viajeros" jamás estuvieron en el lugar que describen tan vívidamente.

La primera pertenece a Jorge Juan y Santacilia (1713-1773) y a Antonio de Ulloa y de la Torre-Giralt (1716-1795). Estos humanistas y científicos españoles (alicantino el primero, sevillano el segundo) formaron parte de la expedición hispano-francesa organizada por la *Académie des Sciences* de París (1735-1746), cuyo objetivo era medir el arco del meridiano terrestre en el Ecuador para calcular la forma y la dimensión exacta del planeta. Juan y Ulloa terminaron explorando, cartografiando y describiendo toda la costa del Pacífico, desde Panamá hasta la Isla Grande de Chiloé. Los informes de su expedición se publicaron en 1748 en dos obras diferentes: la *Relación histórica*

del viage a la América Meridional y las *Observaciones astronómicas, y phisicas hechas en los Reynos del Perú*. En el primero de los citados trabajos se incluye esta descripción, transcrita literalmente:

> Es muy comun en aquel país el mate, que obtiene el mismo lugar que el té en la India oriental, aunque el methodo de tomarlo sea distinto; componese de la yerva que en toda aquella America está conocida por el nombre de yerva del Paraguay, por ser este el país que la produce. Para disponerlo, echan una porcion de ella dentro de un mate, totumo ó calabacito que tienen á proposito, el azucar proporcionado y un poco de agua fria, la suficiente para que se empape; despues lo llenan de agua hirviendo y, porque la yerva está desmenuzada, lo beben con una bombilla ó cañuto, que, dexando libre el passo á el agua, estorva el de la yerva, y, á proporcion que disminuye aquella, van echándole otra de nuevo y añadiendo azucar hasta que se hunde la yerva, que es señal de necessitar otra. Suelen echarle unas gotas de zumo de naranja agria ó de limón, olor y flores fragrantes. Usan de esta bebida lo regular de mañana en ayunas, y muchos la repiten por la tarde. Ella puede muy bien ser saludable y provechosa pero el modo de beberla es demasiadamente desaliñado porque con una bombilla sola sorben todas las personas que hay en la compañia, tomandola uno luego que otro la acaba de quitar de la boca, y assi van dando la buelta hasta finalizar. Los chapetones [españoles peninsulares] entran poco en el uso de ella pero los criollos [nacidos en América] le son apassionados y, assi, quando caminan, procuran no les falte al concluir la jornada, ocasion en que

> por el pronto la prefieren á cualquier alimento y, hasta que ha passado rato de haverla tomado, no comen.

Las dos citas siguientes proceden de una recopilación elaborada por Eliécer Enríquez, director de la Biblioteca Municipal de Quito, en 1938. La primera de ellas fue escrita en 1763 por un autor anónimo y publicada originalmente en italiano en una obra enciclopédica en varios volúmenes titulada *Il Gazzettiere Americano*, bajo la entrada "Quito":

> Una de las bebidas que más toman comúnmente en este país es el mate, muy semejante al té de la China, pero que se prepara y bebe de diferente manera. Se hace de una yerba llamada Paraguay, país de donde nace, se mete la yerba en abundancia en una calabacita forrada de plata con suficiente cantidad de azúcar y un poco de agua para macerarla. Después que se ha dejado en este estado se llena la calabaza de agua, y una vez la yerba deshecha, se bebe el líquido por un canuto fijado a la calabaza la que tiene cerca de la boca una especie de filtro. De esta manera se llena varias veces la calabaza con agua nueva y se mete más azúcar hasta que la yerba precipite al fondo, la cual es señal clara que se necesita otra nueva. Hay también la costumbre de esprimir en el líquido algunas gotas de zumo de limón o de naranja de Sevilla mezclada con perfume de flores olorosas. Esta es su bebida ordinaria por la mañana y muchas la beben también en el día. No hay duda que el licor es agradable pero la manera de beberlo es poco delicada porque se hace dar varias veces la vuelta

> al vaso del mate en la reunión y todos beben con el mismo canuto hasta quedar satisfechos.

La segunda (de 1824) es obra del médico de origen francés Victorino Brandin, de azarosa vida e introductor del sulfato de quinina en la América meridional:

> Es también muy común en aquel país el mate, que es una especie de té de la India oriental, aunque el modo de tomarlo es distinto, pues es con una bombilla o canuto. Usan por lo regular de esta bebida por la mañana en ayunas, y muchos la repite por la tarde. Ella puede ser muy bien saludable y provechosa, pero el modo de beberla es demasiado desaliñado, porque con una bombilla sola se sirven todas las personas que hay en la compañía: los naturales son apasionados de este mate, y cuando caminan lo prefieren a otro cualquier alimento.

El rechazo que provocaba la "poco higiénica" forma de consumo del mate no fue exclusivo de los visitantes de Quito. Hablando del mate en Santiago de Chile, John Byron (abuelo de Lord Byron, que cayó prisionero de los españoles tras naufragar en Guayaneco en mayo de 1741) comenta:

> Y se tiene por una muestra de cortesía que la señora chupe primero unas dos veces la bombilla y que en seguida se la sirva sin limpiarla al convidado.

Encontrar hábitos actuales —y, sobre todo, hábitos tan extendidos como el consumo de yerba mate— en textos y narraciones de hace tres siglos siempre provoca una sonrisa. Pues el lector se reconoce en las acciones de aquellas gentes del pasado, con las que queda inmediatamente conectado. En este caso, a través del particular gusto de un mate servido con azúcar y un delicioso toque de zumo de naranja.

Bibliografía

Anónimo (1763). Quito. En Enríquez, Eliécer (comp.) (1938). *Quito a través de los siglos. Recopilación y notas bio-bibliográficas*. Tomo I. Quito: Imprenta Municipal, pp. 105-125.

Brandin, Abel Victorino (1824). De Quito, de su decadencia, voto por su regeneración. De la pacibilidad [sic] de su temperamento. En Enríquez, Eliécer (comp.) (1938). *Quito a través de los siglos. Recopilación y notas bio-bibliográficas*. Tomo I. Quito: Imprenta Municipal, pp. 146-154.

Byron, John (1743). Fandangos, toros y penitentes. En Latchman, Ricardo (1941). *Estampas del Nuevo Extremo. Antología de Santiago, 1541-1941*. Santiago de Chile. Alcaldía de Santiago, pp. 70-74.

Juan, Jorge; Ulloa, Antonio de (1748). *Relación histórica del viage a la América Meridional hecho de orden de Su Magestad*. Libro V. Capítulo V (Comprehende la

noticia del Vecindario de Quito; las Castas que hay en él; sus costumbres, y riquezas). Madrid: Antonio Marín.

Romero, Ximena (ed.) (2003). *Quito en los ojos de los viajeros: el Siglo de la Ilustración*. [Colección Tierra Incógnita, 28]. Quito: Ediciones Abya-Yala.

Imagen de portada

Mate colonial de plata. Wikimedia. [En línea]. https://es.wikipedia.org/wiki/Historia_de_la_yerba_mate#/media/Archivo:Mate_galleta_de_plata_(MAM_Madrid,_12727)_01.jpg

https://www.bibliotecario.org/